



2017 Primitivo Salento IGP

Selected by Mövenpick, Cantine San Marzano

La garantie Mövenpick

Note de dégustation:

Pourpre foncé, s'éclaircissant sur le disque. De discrètes notes épicées soulignent le nez exubérant, très ouvert et magnifiquement fruité, rappelant les cerises noires et les prunes bien mûres. Les tannins sont moelleux dans la bouche aux arômes de petits fruits noirs, avec des touches de thé noir et de réglisse, jusque dans la finale suave.

Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien avec des pâtes à la bolognaise, des cannelloni, des lasagnes, une pizza napolitaine ou une saltimbocca. Nous le recommandons également pour l'osso bucco, les sardines, les boulettes de riz, la polenta et les pâtés en croûte.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Pouilles
Producteur:	San Marzano
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	4 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Primitivo
Référence:	0863617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Primitivo Salento IGP

Selected by Mövenpick
Cantine San Marzano

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	100% Primitivo
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés